

3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

# Διαγωνισμός Μαγειρικής LIVE [A]



ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ



3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός Μαγειρικής Chef LIVE [A]

### Black Box [A1]

Ατομική συμμετοχή  
Χρόνος διαγωνισμού: 1 h

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να ετοιμάσουν ένα κυρίως πιάτο για 3 κουβέρ, χρησιμοποιώντας από τα υλικά που βρίσκονται μέσα στο μυστικό καλάθι/black box.

Το μυστικό καλάθι θα δοθεί στους διαγωνιζόμενους σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο, 20 λεπτά πριν την εκκίνηση του διαγωνισμού. Οι διαγωνιζόμενοι στο χρόνο αυτό, θα πρέπει να γράψουν τη συνταγή τους και να την παραδώσουν στους κριτές.

Οι διαγωνιζόμενοι δεν μπορούν να παρεκκλίνουν από τη συνταγή που παρέδωσαν, διαφορετικά θα τους επιβληθεί ποινή αφαίρεσης πόντων

Οι διαγωνιζόμενοι απαγορεύεται ρητά να χρησιμοποιήσουν οποιοδήποτε επιπλέον υλικό από αυτά που περιέχονται στο καλάθι

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να έχουν μελετήσει τους «Γενικούς Κανονισμούς» και τους «Γενικούς Κανονισμούς Μαγειρικής Live»



3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός Μαγειρικής Chef LIVE [A]

### Θαλασσινά / Ψάρι [A2]

Ατομική συμμετοχή

Χρόνος διαγωνισμού: 45 λεπτά

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να ετοιμάσουν ένα κυρίως πιάτο με θαλασσινό ή/και ψάρι της επιλογής τους, που να συνοδεύεται από τα κατάλληλα λαχανικά, άμυλο και γαρνίρισμα για 3 κουβέρ.

Οι διαγωνιζόμενοι είναι υπεύθυνοι να φέρουν όλες τις πρώτες ύλες  
Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να πάρουν έγκριση από την διοργάνωση σχετικά με εξειδικευμένο εξοπλισμό που επιθυμούν να φέρουν.

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν να φέρουν γραμμένη τη συνταγή (υλικά και τρόπο παρασκευής) τους και τυπωμένη σε 4 αντίγραφα στα ελληνικά και στα αγγλικά.

Οι διαγωνιζόμενοι, οφείλουν να μαγειρέψουν το πιάτο όπως περιγράφεται στη συνταγή.

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να έχουν μελετήσει τους «Γενικούς Κανονισμούς» και τους «Γενικούς Κανονισμούς Μαγειρικής Live»



3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός Μαγειρικής Chef LIVE [A]

### Κρέας Premium Κοπές [A3]

Ατομική συμμετοχή

Χρόνος διαγωνισμού: 1 ώρα

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να ετοιμάσουν ένα κυρίως πιάτο με premium κοπή κρέατος της επιλογής τους, που να συνοδεύεται από τα κατάλληλα λαχανικά, άμυλο και γαρνίρισμα για 3 κουβέρ

Οι διαγωνιζόμενοι είναι υπεύθυνοι να φέρουν όλες τις πρώτες ύλες  
Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να πάρουν έγκριση από την διοργάνωση σχετικά με εξειδικευμένο εξοπλισμό που επιθυμούν να φέρουν.

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν να φέρουν γραμμένη τη συνταγή (υλικά και τρόπο παρασκευής) τους και τυπωμένη σε 4 αντίγραφα στα ελληνικά και στα αγγλικά.

Οι διαγωνιζόμενοι, οφείλουν να μαγειρέψουν το πιάτο όπως περιγράφεται στη συνταγή.

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να έχουν μελετήσει τους «Γενικούς Κανονισμούς» και τους «Γενικούς Κανονισμούς Μαγειρικής Live»



3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός Μαγειρικής Chef LIVE [A]

### Κοτόπουλο [A4]

Ατομική συμμετοχή  
Χρόνος διαγωνισμού: 45 λεπτά

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να ετοιμάσουν ένα κυρίως πιάτο με κοτόπουλο (οποιοδήποτε μέρος του κοτόπουλου της επιλογής τους), που να συνοδεύεται από τα κατάλληλα λαχανικά, άμυλο και γαρνίρισμα για 3 κουβέρ .

Οι διαγωνιζόμενοι είναι υπεύθυνοι να φέρουν όλες τις πρώτες ύλες  
Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να πάρουν έγκριση από την διοργάνωση σχετικά με εξειδικευμένο εξοπλισμό που επιθυμούν να φέρουν.

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν να φέρουν γραμμένη τη συνταγή (υλικά και τρόπο παρασκευής) τους και τυπωμένη σε 4 αντίγραφα στα ελληνικά και στα αγγλικά.

Οι διαγωνιζόμενοι, οφείλουν να μαγειρέψουν το πιάτο όπως περιγράφεται στη συνταγή.

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να έχουν μελετήσει τους «Γενικούς Κανονισμούς» και τους «Γενικούς Κανονισμούς Μαγειρικής Live»



3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός Μαγειρικής Chef LIVE [A]

### Vegan Αλμυρό [A5]

Ατομική συμμετοχή

Χρόνος διαγωνισμού: 45 λεπτά

Ο διαγωνιζόμενος θα πρέπει να ετοιμάσει ένα κυρίως vegan πιάτο, βάση των διεθνών στάνταρ για 3 κουβέρ.

Ο διαγωνιζόμενος είναι υπεύθυνος να φέρει όλες τις πρώτες ύλες. Οι πρώτες ύλες (κατάλληλες για vegan) θα έρθουν στις αρχικές τους συσκευασίες οι οποίες θα πρέπει να είναι κλειστές. Στη συνέχεια και αφού ελεγχθούν από τους επόπτες, είτε θα καλυφτούν ή θα μεταφερθούν σε κατάλληλους περιέκτες.

Ο διαγωνιζόμενος θα πρέπει να πάρει έγκριση από την διοργάνωση σχετικά με εξειδικευμένο εξοπλισμό που επιθυμεί να φέρει.

Ο διαγωνιζόμενος οφείλει να φέρει γραμμένη τη συνταγή (υλικά και τρόπο παρασκευής) του τυπωμένη σε 4 αντίγραφα στα ελληνικά και στα αγγλικά.

Οι διαγωνιζόμενοι, οφείλουν να μαγειρέψουν το πιάτο όπως περιγράφεται στη συνταγή .

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να έχουν μελετήσει τους «Γενικούς Κανονισμούς» και τους «Γενικούς Κανονισμούς Μαγειρικής Live»



3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός Μαγειρικής Chef LIVE [A]

### Finger Food [A6]

Ατομική συμμετοχή

Χρόνος διαγωνισμού: 1 h

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να ετοιμάσουν 3 διαφορετικά είδη Finger food (ζεστά ή κρύα) για 3 κουβέρ.

Οι διαγωνιζόμενοι είναι υπεύθυνοι να φέρουν όλες τις πρώτες ύλες αλλά και τα σκεύη σερβιρίσματος.

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να πάρουν έγκριση από την διοργάνωση σχετικά με εξειδικευμένο εξοπλισμό που επιθυμούν να φέρουν

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν να φέρουν γραμμένη τη συνταγή (υλικά και τρόπο παρασκευής) τους και τυπωμένη σε 4 αντίγραφα στα ελληνικά και στα αγγλικά.

Οι διαγωνιζόμενοι, οφείλουν να μαγειρέψουν το πιάτο όπως περιγράφεται στη συνταγή.

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να έχουν μελετήσει τους «Γενικούς Κανονισμούς» και τους «Γενικούς Κανονισμούς Μαγειρικής Live»



3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός Μαγειρικής Chef LIVE [A]

### Ζωντανό Σκάλισμα [A7]

Ατομική συμμετοχή

Χρόνος διαγωνισμού: 2 ώρες

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να σκαλίσουν το λιγότερο 6 φρούτα και/ή λαχανικά. Όλα τα υλικά, μαχαίρια και εργαλεία γλυπτικής παρέχονται από τους διαγωνιζόμενους. Οποιαδήποτε βάση στη δημιουργία επιτρέπεται. Περιοχή έκθεσης 80X80 εκ. Οδοντογλυφίδες και ξύλινα σουβλάκια επιτρέπονται, αλλά δεν πρέπει να είναι εμφανή. Όρια ύψους 75 εκατ

Θέμα: Ελεύθερο

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να φέρουν τα δικά τους εργαλεία, φρέσκα φρούτα και λαχανικά (καθαρά –πλυμένα).

Τα πλαίσια, καλούπια, τα επιτραπέζια σκεύη, καθώς και άλλα διακοσμητικά στοιχεία, απαγορεύονται.

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να έχουν μελετήσει τους «Γενικούς Κανονισμούς» και τους «Γενικούς Κανονισμούς Μαγειρικής Live»

Κριτήρια αξιολόγησης (κατηγορίας Ζωντανό Σκάλισμα)

Βαθμός δυσκολίας 0 - 20 βαθμοί

Καλλιτεχνική δημιουργία 0 - 40 βαθμοί

Απαιτούμενη εργασία 0-20 βαθμοί

Λεπτομέρεια σκαλίσματος 0-10 βαθμοί

Σύνολο παρουσίασης 0-10 βαθμοί

